

Burger Gastronomique - 2p



Difficulté :



Prix :



 **Conservation**

1-2j au réfrigérateur

 **Peut être réchauffé**

Ingrediénts :

- Pain à burger (Taille Géante - XXL)
- Cheddar en bloc (ou bloc coupé en tranches)
- Steaks façon bouchère
- Beurre / Huile
- Sauces, Bacon, Salade, Tomate, Cornichons, Oignons, ou autres suppléments (*optionnel*)

Temps de préparation : **10min**

Temps de repos : **---**

Temps de cuisson : **10-20min**

Temps Total : **20-30min**

Matériel nécessaire :

- 1 poêle (pour cuire les steaks)
- 1 autre poêle pour cuire les autres suppléments (bacon, oignons etc) (*optionnel*)
- 1 planche à découper ou tout autre matériel pour couper les suppléments (*optionnel*)

1) Pour commencer, **mettre une noisette de beurre ou une cuillère à soupe d'huile et mettre dans la poêle sur feu fort.**

2) Pendant ce temps, **préparer le fromage** en mettant les morceaux de cheddar dans une casserole ou dans un bol (si vous préférez le faire fondre au micro-ondes). **Le faire fondre délicatement avec un peu d'eau ou de lait** pour ne pas faire coller le fromage.

Lorsque le fromage est fondu, mettre la sauce burger (*optionnel*) dans le fromage (une cuillère à soupe par burger).

3) Attendre que le beurre ou l'huile soit brûlant(e) et commence à crémier, puis **mettre à feu moyen la poêle et déposer les steaks**. Faire de même avec le bacon ou tout autre supplément ayant besoin d'être cuit ou grillé.

4) **Attendre** deux petites minutes puis **retourner les steaks**. Attendre de nouveau 2min, puis retourner de nouveau. Ajouter les épices que vous désirez directement sur les steaks !

5) **Pour la cuisson des pains,**



Conseil du ptit'chef :

- Méthode pour des pains moelleux :

Mettre la face intérieure des pains dans la poêle avec les steaks afin de cuire l'intérieur.

- Méthode pour des pains croustillants :

Mettre les pains dans le grille-pain, attention à ne pas les casser !



Conseil du ptit'chef :

⚠️ Faites bien attention à la cuisson de tous vos ingrédients, il est très facile de perdre le fil à cause du nombre d'ingrédients sur le feu ! Surveillez constamment tous vos ingrédients et ne faites pas autre chose en attendant !

La difficulté de cette recette est uniquement due aux cuissons à gérer en parallèle !

6) Assembler le tout à votre goût et servir le burger avec des potatoes, des frites et un peu de légumes en fonction de vos goûts et de vos envies !